APRENDA a HACER®

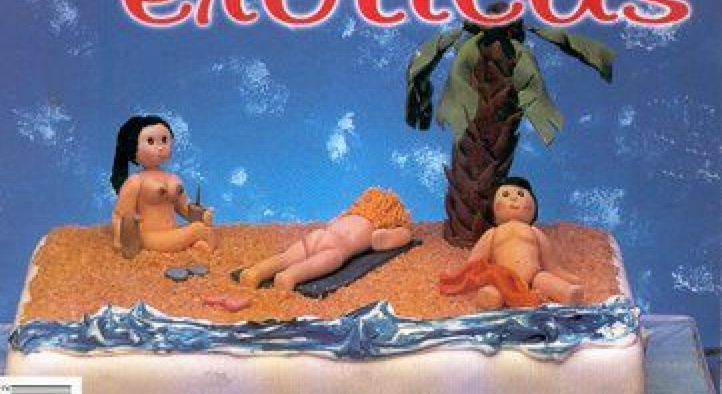
12

REVISTA DE COLECCION

Tortas eróticas

3 TRES

$ 5.00



ISBN 85-7368-617-0

Todo lo que es necesario saber para hacer todo tipo de tortas y decoraciones caseras para homenajear y sorprender a nuestros amigos.



EDITORES
Domingo Alzugaray
Cátia Alzugaray

APRENDA a HACER

Tortas eróticas

Director Responsable
Domingo Alzugaray

Es una publicación de Grupo de Comunicação Três S/A
Redacción y Administración: William Speers 1.088
CEP 05067-900 - São Paulo – SP – Brasil
Impresión: Editora Três Ltda.
Rodovia Anhangüera, Km. 32,5 – CEP: 07750-000 – Cajamar – SP – Brasil

EDITORIAL MERCOSUR S. A.
Díaz Fúnez 923/25 - (C. P. 1251) Capital Federal - REPÚBLICA ARGENTINA
Telefax: 4956-2297
http://www.editorialmercosur.com
E.mail: status @ negociosweb.com.ar -
E.mail: status @ imagen1.com.ar
E.mail: EdiMerco@aol.com

Idea y realización: Profesora Sandra Braz - Tel. 4620-5562
Fotografías: Daniel Rabagnati

I.S.B.N. 85-7368-617-0

Distribuidora en Capital: Distrimachi S. A. Carlos Calvo 2426 - Capital - ARGENTINA.
Distribuidora en Interior: Distribidor S. A. Independencia 2744 - Capital - ARGENTINA.

Setiembre 2001

APRENDA a HACER®



Tortas eróticas

RESUMEN



Nociones generales

Bizcochuelo:

Ingredientes:
6 huevos - 200 grs. de azúcar - 200 grs. de harina leudante - 1 cucharada de esencia de vainilla- 1 cucharada de agua.

Preparación:
Batir las claras a punto nieve, aparte batir las yemas con el azúcar, a esto agregarle la esencia de vainilla y el agua. Seguir batiendo hasta que la preparación esté color manteca, agregarle la harina y batir 5 minutos más. Luego agregarle las claras, ya batidas, en forma envolvente, así esta no se baja.
Colocar la preparación en el molde enmantecado y enharinado. Colocar en horno mínimo precalentado, unos 50 minutos.
Para saber si el bizcochuelo ya está, insertarle un cuchillo limpio en el centro, si este sale limpio ya está. Sacarlo del horno y desmoldarlo en una rejilla de alambre y dejarlo enfriar.

Glasé real:

Ingredientes:
1 clara de huevo, 250 grs. de azúcar impalpable talco, 2 cucharadas soperas de jugo de limón o unas gotas de ácido acético.

Preparación:
Mezclar la clara con un poco de azúcar cernida e ir revolviendo, agregar el jugo del limón y seguir agregando el azúcar de a poco hasta obtener la consistencia deseada. El punto justo del glasé, es cuando con una cuchara levantamos un poco de este y se forma un pico que no se cae. Guardar en heladera tapado.

Pastillaje:

Ingredientes:
10 grs. de gelatina sin sabor, 6 cucharadas de agua, azúcar impalpable talco, cantidad necesaria.

Preparación:
Colocar el agua en un recipiente e ir incorporando la gelatina en forma de lluvia y a la vez ir revolviendo, se coloca a baño María hasta que quede cristalina.
Colocar en un recipiente un poco de azúcar impalpable e incorporar la gelatina a esta, ir revolviendo y agregando más azúcar hasta que esta esté blanca y un poco gomosa, una vez llegado a este punto guardarla dentro de una bolsa de nylon dentro de un frasco en heladera. Se va sacando y agregando azúcar a medida que uno lo necesite. La pasta ya esta para poder utilizarla cuando le clavemos los dedos y esta no se pegue. Para

Nociones generales



estirar el pastillaje nunca tiene que faltarle azúcar impalpable debajo y para dejarlo secar la apoyamos sobre un telgopor limpio y seco.

Fondant extendido:

Ingredientes:
10 grs. de gelatina sin sabor, 4 cucharadas de agua, 2 cucharadas de glicerina, 1 y 1/2 cucharada de vegetalina, 1 cucharada de glucosa, azúcar impalpable aprox. 800 grs., esencia a gusto.

Preparación:
Se disuelve la gelatina en agua en forma de lluvia, esta se coloca a baño de María, una vez ya cristalina se agrega la glicerina, la glucosa y la vegetalina. Se deja disolver bien todos los ingredientes y se sacan del fuego, se agrega la esencia y esto se agrega a un poco de azúcar impalpable, revolver e ir agregando de a poco el azúcar restante. Hasta obtener una masa que no se nos pegue en las manos. Para estirar el fondant siempre tiene que tener azúcar impalpable debajo.

Pasta de goma:

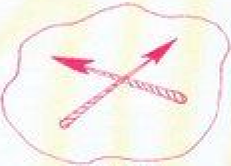
Ingredientes:
130 grs. de azúcar molida, 80 cm3 de agua, 200 grs. de azúcar impalpable talco, 1 cdta.de C.M.C., 7grs. de gelatina sin sabor, 25 cm3 de agua, 2 cdas. de glucosa, 5 de vegetalina, 2 claras.

Preparación:
Se coloca al fuego el azúcar molida con los 80 cm3 de agua para realizar el almíbar punto hilo flojo.(ver importante).
Aparte tamizar el azúcar impalpable con el C.M.C.
Hidratar en otro recipiente la gelatina con los 25 cm3 de agua. Se saca del fuego el almíbar y se mezcla con la gelatina, la glucosa y la vegetalina. Volcar esta preparación a los ingredientes tamizados(de a poco) para que quede bien pastoso, se deja entibiar y NO ENFRIAR y se le agregan las claras sin batir. Para utilizarla agregarle la cantidad de azúcar que necesite para que la pasta no se pegue en las manos. Para estirar esta pasta es conveniente colocarle debajo fécula de maíz y no azúcar porque esta la seca mucho.

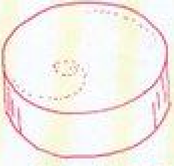


Nociones generales

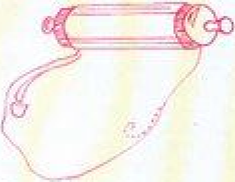
Pasos para forrar una torta:
1° Rellenar la torta como indicamos (ver importante)
2° Untarla con dulce de leche pastelero
3° Colocarla en la bandeja elegida.
4° Hacer el fondant en el momento, así nos resulta más fácil amasarlo, pero hay que amasarlo durante 5 minutos
5° Nunca le tiene que faltar azúcar impalpable debajo de la masa cuando la estamos estirando.
6° Ver ilustración



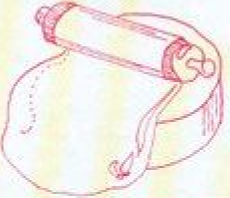
1 Estirar la pasta



2 Ya tiene dulce de leche



3 Enroscarla hacia nosotros



4 Desenroscarla hacia atrás



5 Masajearla

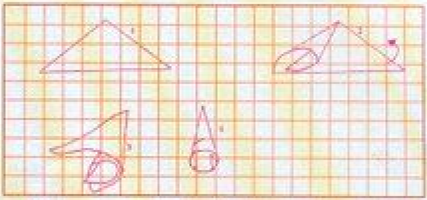


6 Retirar el sobrante

Nociones generales

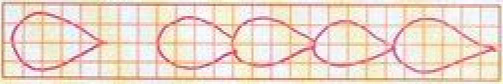


Cartuchos:
Se hacen de papel manteca o en celofán.

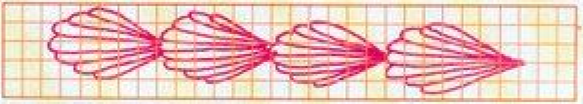


Bordes de torta:

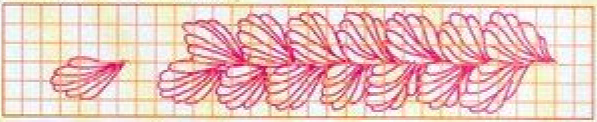
Punto cordón:
Se realiza con pico liso. Se hacen como si fueran gotas una al lado de la otra.



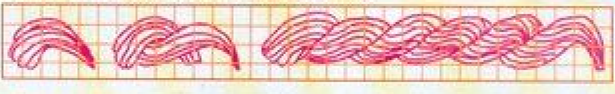
Conchilla: Se realiza igual que el punto cordón pero con pico rizado.



Trenza: Se realiza igual que la conchilla pero una al costado de la otra.



Borde de canasta: Se hace con un pico rizado. Se hacen como si fueran medios círculos.



Punto garabato: Se hace con un pico 00 o 10. Se aprieta la manga y se deja que salga el glasé para donde el quiera y uno lo maneja.



Sorpresa

Hacer 2 bizcochuelos de 6 huevos cada uno 21x21cm. (ver nociones generales) y rellenarlo a gusto (ver importante). Colocar las tortas sobre un cartón y untarlas con dulce de leche pastelero, poner una encima de la otra y emprolijar la unión con dulce de leche pastelero. Colocar la torta sobre una bandeja (5cm. más grande que la torta) ya forrada con fondant de color celeste, colocarle una cinta de tela de color azul alrededor de esta.

En la parte superior de la torta la forramos con fondant negro y le colocamos encima un pedazo del mismo tamaño de papel manteca y forramos la torta con fondant color blanco como indicamos en nociones generales, en la parte superior le realizamos un corte en forma de cruz y doblamos las puntas hacia afuera y sacamos el papel manteca (para que las puntas nos queden redondeadas ponemos un poco de algodón y lo dejamos orear, luego se lo retiramos).

En uno de los costados de la torta vamos a pegarle la mitad de un cuadrado cortado en diagonal hecho en fondant blanco para simular el dobles del paquete y en el costado opuesto vamos a hacer lo mismo, para emprolijar las uniones de los bordes nos humedecemos los dedos y vamos masajeando.

En este caso vamos a utilizar una muñeca de plástico para que las personas que no se animen a modelar una muñeca, también puedan realizar este tipo de tortas.

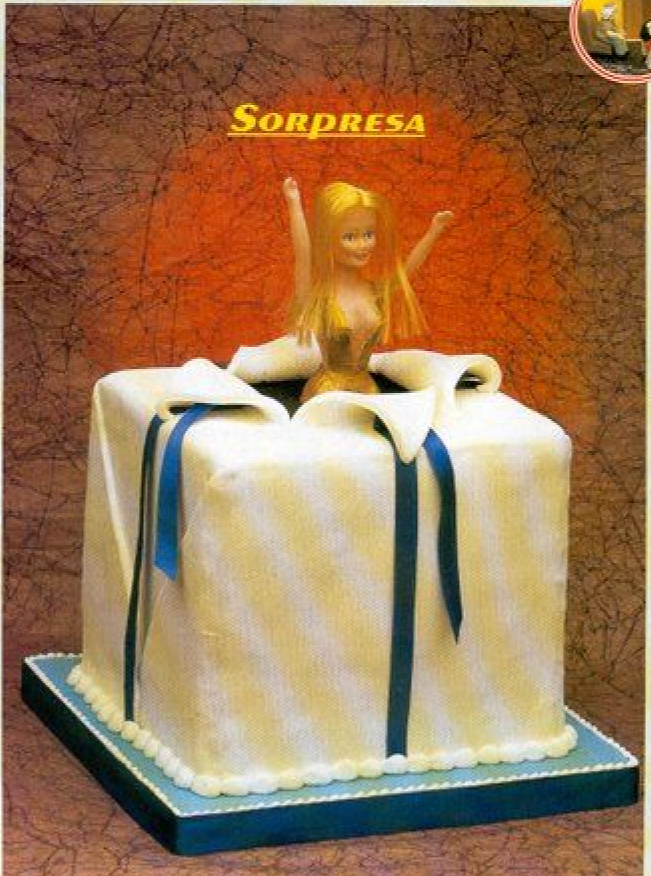
Vestimos a la muñeca con la misma pasta que utilizamos para cubrir la torta. La forma más fácil de vestirla es poniendo clara de huevo a la muñeca con un pincel en las partes que queremos que se nos pegue la pasta y luego con un cúter cortamos todo lo que nos sobra.

Clavamos la muñeca con las piernas para que quede más firme, luego pegamos la cinta del costado de la torta y le hacemos un punto cordón con un pico Nº 80 y glasé blanco.

PORCIONES	50
TRABAJO	MUY FACIL
TIEMPO	2 HORAS
COSTO	REGULAR



Sorpresa





Comeme, pero despacito

Hacer un bizcochuelo de 6 huevos en un molde de corazón Nº2 (ver nociones generales). Cortarle unos 8cm. en la parte inferior y rellenarlo a gusto (ver importante). Colocar la torta sobre un cartón y untarla con dulce de leche, con el bizcochuelo que nos sobro y un poco de vainillas deshacerlas y ponerle dulce de leche para poder formar una pasta consistente. Con esta formamos dos pelotas y las aplastamos solo un poco en el lugar donde irian los cachetes de la cola, luego las vamos modelando con las manos y si necesitamos le agregamos más cantidad de pasta. Una vez realizado esto la untamos con dulce de leche pastelero y la colocamos sobre una fuente con el formato de la torta, (5cm. más grande) ya forrada con fondant de color blanco, terminaria con una cinta alrededor de esta.

Forramos la torta con fondant extendido de color piel, como indicamos en nociones generales. Con un pincel chato y colorante rojo diluido con muy poca agua le pintamos la bombacha, en el borde de esta le pegamos, con el mismo colorante, la puntilla de color negra y en el borde de esta le hacemos un punto cordón con un cartucho con glasé de color negro.

En el borde de la torta con glasé rojo y un pico Nº80 le realizamos un punto cordón.

"Para realizar otra variante, una vez que la torta ya esta forrada, con el dedo chiquito hundirle en los cachetes para que parezca celulitis"

PORCIONES	25
TRABAJO	FACIL
TIEMPO	2 HORAS
COSTO	ECONOMICO



COMEME, PERO DESPACITO





Cuadrado de nuez y chocolate

Ingredientes:
250 grs. de nueces procesadas
2 cdita. de polvo de hornear
10 huevos
150 grs. de fécula de maíz
200 grs. de azúcar
130 grs. de chocolate rallado
800 grs. crema de leche
200 grs. de azúcar
300 grs. chocolate cobertura semi-dulce

Procedimiento:

Mezclar el polvo de hornear, las nueces, y el chocolate.

Batir las yemas con 200 grs. de azúcar, entibiando apenas sobre baño María.

Batir las claras a punto nieve.

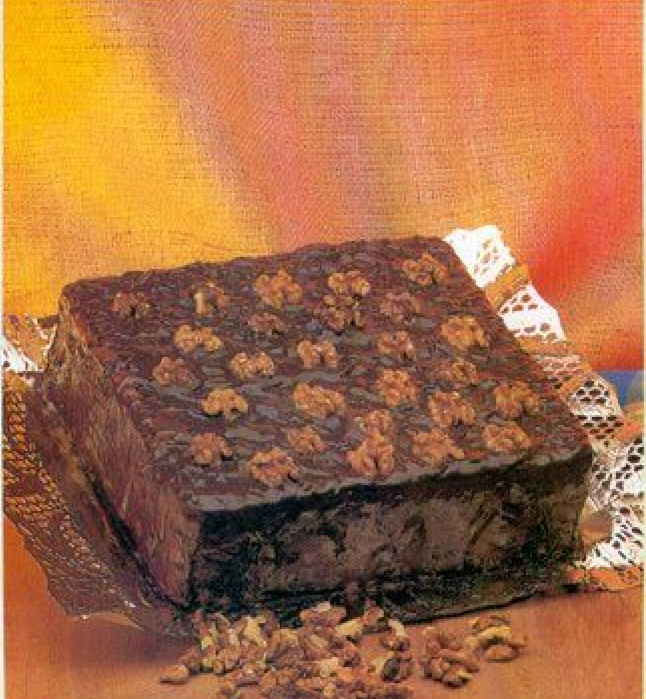
Una vez todo realizado, agregar a las yemas la preparación de chocolate y las claras intercaladas con las nueces, mezclando suavemente con espátula en forma envolvente y colocar en un molde enmantecado y enharinado. Cocinar en el horno a temperatura suave. Para saber si esta a punto insertarle un cuchillo en el centro y si este sale limpio ya esta. Una vez que ya esta, desmoldarlo sobre una rejilla de alambre y dejarlo enfriar.

Batir la crema con los 200 grs. de azúcar restantes hasta que se espesen.

Abrir la torta en 4 discos, Mojarlo con licor de café o de chocolate y cerezas, poner entre medio de cada capa la crema (si uno quiere puede agregarle cerezas o alguna otra cosa). Cubrirla con chocolate semi-amargo derretido a baño de María y para que de este quede una capa bien finita, agarrar el secador del pelo y con aire caliente pasarlo por encima, así se forman las olitas y apoyarle las nueces encima y con el mismo chocolate quedan adheridas.

PORCIONES	20
TRABAJO	FACIL
TIEMPO	2H 15M
COSTO	CARO

Cuadrado de nuez y chocolate





Una noche burbujeante

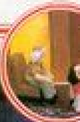
Hacer un bizcochuelo de 6 huevos en un molde hexagonal N°2 (ver nociones generales) y rellenarlo a gusto (ver importante). Colocar la torta sobre el cartón y untarla con dulce de leche pastelero, una vez hecho esto ahuecamos muy poco en el centro , el bizcochuelo, para darle profundidad a la bañadera. Colocamos la torta sobre la bandeja (5cm. más grande que la torta) ya forrada con fondant en color lila y marcada la cerámica con una esteca, terminarla con una cinta alrededor de color lila. Forramos la torta con fondant extendido como indicamos en nociones generales (para que la bañadera quede con el color un poco veteado mezclar la pasta que sobro de la fuente y un poco de pasta blanca, pero no la mezclemos bien).

En el borde le realizamos con glasé de color blanco y un pico N°21 unas burbujas, lo único que hay que hacer es apretar la manga y luego aplastarle los picos que quedan con un pincel con azúcar impalpable.

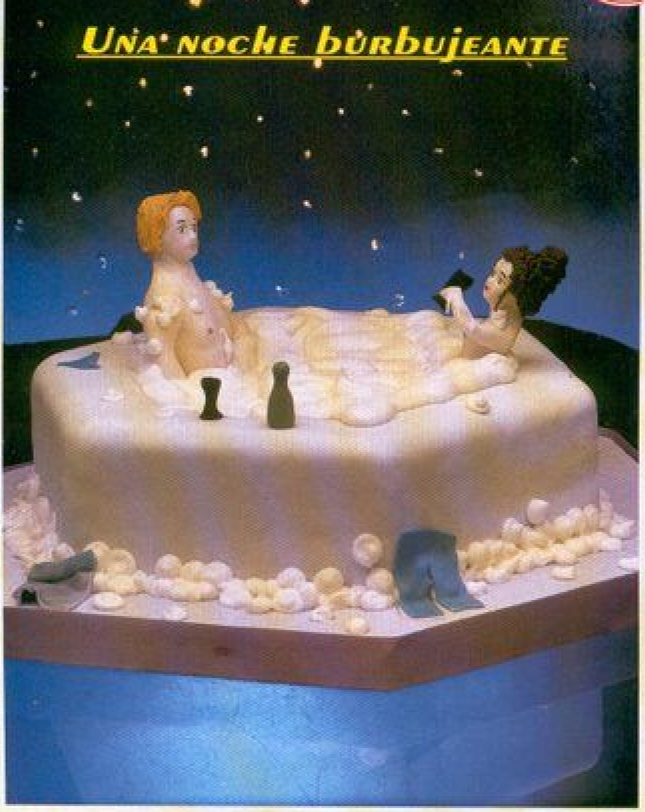
Para realizar a la mujer y al hombre (ver como se hacen los torsos en la torta Soy toda tuya). El torso de hombre se realiza de la misma manera pero al realizar los brazos se hacen más gruesos y al pintar la cara se hacen líneas más gruesas y el color de los labios y el rubor se hacen mucho más claros.

Con el mismo alambre se clava en la torta los torsos en la posición deseada y esta se llena con glasé de color blanco y un pico N°21, todas las puntas que nos queden aplastarlas con un pincel y azúcar impalpable. Luego hacer con fondant color verde la botella, con color negro las copas, y el pantalón, el corpiño y la pollera se realizan con el fondant pero estirado bien finito y de diferentes colores.

PORCIONES	35
TRABAJO	DIFICIL
TIEMPO	7 HORAS
COSTO	REGULAR



Una noche burbujeante





Y si nos sacamos la ropa?

Lo primero que hay que hacer en esta torta es la muñeca que para realizarla ver la torta Soy toda tuya, ahí tiene la explicación de cómo hacer la muñeca pero en este caso hay que hacer las piernas dobladas y dibujarle con un pincel 0 y colorante rojo diluido con un poco de agua los zapatos. Para simular que tiene tacos, con un palillo se marca una línea vertical en el pie a la altura del taco.

Para realizar la pollera se corta un rectángulo de pasta de goma del color deseado, se lo frunce un poco y se apoya como si uno estuviese vistiendo a una muñeca todo esto se pega con goma arábiga o clara de huevo, realizar una tira finita y colocársela como un cinturón y en el borde de este colocarle un billete doblado. En la parte del torso no lleva nada pero hay que dibujarle los pezones con colorante, pintarle las uñas con colorante rojo.

Acuérdese que en el momento de realizar los brazos hay que hacerlos como si estuviese agarrando el palo. El pelo se realiza con un cartucho con colorante amarillo haciendo pequeños círculos y le colocamos tres pelotitas de pasta como para simular que es una hebilla. Pincharle a la torta un palillo de broches pintado de colorante marrón para simular el palo.

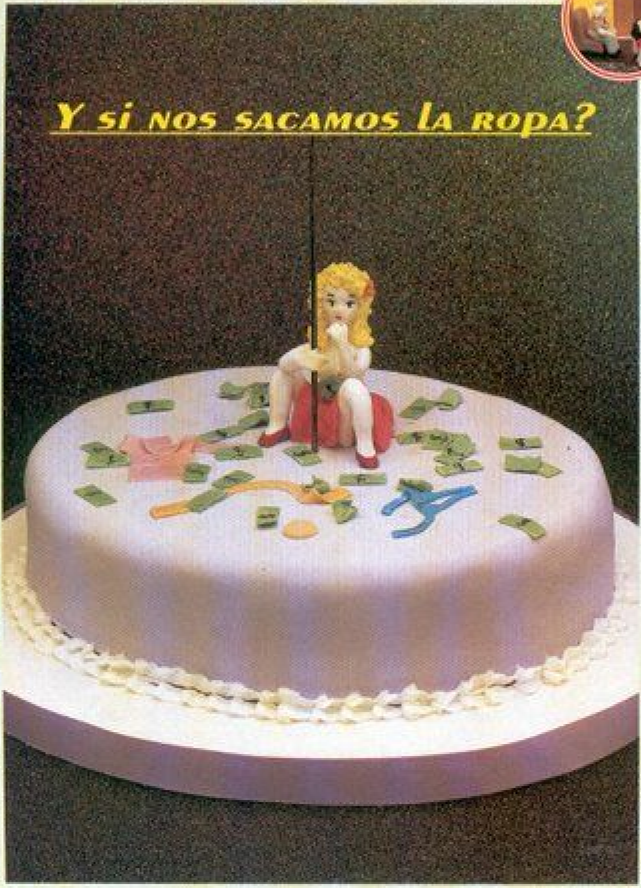
Hacer un bizcochuelo de 9 huevos en un molde ovalado N°2 (ver nociones generales) y rellenarlo a gusto (ver importante). Colocarla en el cartón y untarla con dulce de leche pastelero y colocarla sobre una bandeja (5cm. más grande que la torta) ya forrada con fondant de color blanco y terminarla en el borde con una cinta de color lila. Forramos la torta con fondant de color lila, como indicamos en nociones generales, en el borde de la misma realizamos una conchilla pero con el pico N°86.

Pegar bien la muñeca con glasé a la base y para terminar la decoración realizamos con pasta de goma la ropa tirada y los billetes, a cada uno le escribimos con un pincel y colorante negro el símbolo de pesos.

PORCIONES	40
TRABAJO	DIFICIL
TIEMPO	4 HORAS
COSTO	ECONOMICO

Y si nos sacamos la ropa?







El pájaro canta hasta morir

Lo primero que vamos a hacer es la muñeca, para esto ver como se realiza en la torta Soy toda tuya.

Cuando hacemos las piernas insertarle antes de modelarlas un alambre de floristeria para que una vez secas se sostengan bien, en la parte del pie marcarle con un palillo para simular el taco, una vez secas pintarle las botas con colorante negro.

Cuando modelemos la cadera hay que hacerla inclinada.

Una vez secas las piernas, la parte de la cadera, el torso y los brazos pegarlos con pegamento instantáneo y luego emprolijarlo con la misma pasta pero diluida con un poco de agua.

Para poder vestirla cortamos en pasta de goma negra un rectángulo y lo fruncimos muy poco y lo pegamos, la unión de la pollera queda para adelante porque después se tapa con el delantal (el largo de la pollera varia según el alto que le dimos a las piernas).

Para realizar la camisa se corta un rectángulo de pasta de goma blanca y se pega con la unión para adelante y el borde que queda en la parte superior lo doblamos para afuera para hacer el cuello de la camisa.

En la parte delantera pegar un rectángulo con la parte superior cortada con forma de corazón, cortar dos tiras finas y pegarlas en la unión de la camisa y la pollera dejando caer el excedente, formar un moño y pegarlo.

Para el pelo utilizamos glasé de color amarillo y un pico N°10 y realizamos lineas una al lado de la otra pero las empezamos desde la nuca hacia arriba, hasta obtener todo el pelo, para el rodete formamos círculos uno arriba del otro hasta obtener la altura deseada.

Para la mesita recortar en telgopor un circulo de 8cm. de diámetro y 7cm. de alto encima de esto colocarle un circulo de pasta de goma color blanco de 22cm. de diámetro, en el borde de este con un pico N°20 lo agujereamos todo alrededor y encima de este colocar un cuadrado de 10cm. de pasta de goma color roja.

Para realizar el sillón cortamos un cuadrado de telgopor de 4cm. de ancho y de alto y un rectángulo de 10cm. de largo, 4cm. de ancho y 2cm. de alto. Lo forramos con pasta de almendras color marrón. En la parte de atrás del sillón marcamos con una esteca lineas formando rombos y en cada unión de las lineas colocamos una pelotita de la misma pasta para simular botones.

Para realizar al hombre lo hacemos todo en pasta de almendra primero hacemos los zapatos que es una bolita de color negro que afinamos en uno de los lados y formamos como una pera.

Para realizar el pantalón hacemos un rollito de 2 cm. de ancho aproximadamente que cortamos al medio de las 3/4 partes para abajo para dividir las piernas y masajeamos un poco para emprolijar el corte. Apoyamos las piernas sobre el sillón y donde empieza el corte doblamos la parte no cortada hacia arriba, ponemos los zapatos debajo de las piernas con la parte más gorda para afuera.

Para el torso, se hace una bolita del color elegido y se afina un poco como si fuera una pera, pero la parte de abajo se aplasta un poco y se apoya encima del pantalón. Por la parte superior del torso se inserta un palillo de brochet para sostener todo el cuerpo.

Para los brazos se utiliza el mismo color que la camisa, hacemos dos rollitos afinamos uno de los extremos y al otro le introducimos

El pájaro canta hasta morir







El pájaro canta hasta morir

un palillo y lo movemos formando un circulo para luego colocar las manos. Pegar la parte afinada a la altura de los hombros y dar movilidad a los brazos. Para las manos se hace una perita de color piel y se aplasta en la parte más ancha, se hace un corte en v de costado para simular el pulgar y los dedos se marcan con un palillo y se introduce en el agujero que quedo en la manga.

Para la cabeza se realiza una bolita de color piel y se afina uno de los lados para formar una pera, en la parte más fina se hacen dos orificios con un palillo y se rellenan con glasé de color blanco y luego se pintan con colorante. Para realizar la boca se hace un orificio que alargamos hacia los costados y lo pintamos de color rojo por dentro.
Con una bolita de color piel la pegamos en el centro de los ojos, pero un poco más abajo y la aplastamos un poco en la parte superior.

Para realizar el pelo utilizamos glasé de color blanco y un pico N°40 y trazamos lineas una al lado de la otra, para el bigote hacemos una gota alargada pero horizontal, en la punta un poco caída y colocamos la boina cuando el pelo todavía este mojado.

Hacemos un bizcochuelo de 9 huevos en un molde de flor N°2 (ver nociones generales) y rellenarlo a gusto (ver importante). Colocar la torta sobre un cartón y untarla con dulce de leche pastelero. Colocamos la torta sobre la bandeja (5cm. más grande que la torta) ya forrada en fondant de color blanco, terminarla con una cinta de color blanca. Forrar la torta como indicamos en nociones generales con fondant color blanco y en la parte superior marcamos con una esteca como si fuera madera y en el lugar de los tornillo lo marcamos con un pico N°20.

Pintamos con colorante marrón diluido en agua la superficie de la torta, siempre para el mismo lado así las vetas quedan bien. En el borde de torta en la parte inferior y en la parte superior realizamos una espiga con glasé de color blanco y un pico N°91. Todos los adornos los pegamos con glasé a la torta.

PORCIONES	45
TRABAJO	MUY DIFICIL
TIEMPO	8 HORAS
COSTO	REGULAR



Brownies

PORCIONES	25
TRABAJO	MUY FACIL
TIEMPO	15 MINUTOS
COSTO	ECONOMICO

Ingredientes:

1/2 taza de manteca
4 huevos batidos
1 cdita. de polvo de hornear
1 taza de nueces
1 1/4 taza de azúcar
1 pizca de sal
2 tazas de harina
4 cucharadas de cacao amargo

Preparación:

Batir el azúcar con la manteca y el cacao amargo, batir los huevos y agregárselos a la primer preparación.

Luego agregarle la harina, la sal y el polvo de hornear mezclados y tamizados a la preparación anterior, agregarle las nueces y mezclar bien. Colocar la preparación en una placa enmantecada de 40 x 40cm. y llevar a horno moderado unos 30 minutos. Sacar del horno y una vez frío cortar en cuadrados y colocarle una nuez encima.





Mi sodero

Cortar en pastillaje (Ver nociones generales) el molde de la pared, los soportes, el techo y la cerca. Cortar en pastillaje color rojo rectángulos de 1,5 x 1cm. y dejarlos orear sobre una lapicera para darles la forma de teja sacarlas y dejar secar.

Pintar la puerta, la ventana, y el farol con colorantes y una vez seco pegar los soportes con glasé a la pared en la parte de atrás de esta, luego de que se hayan secado pegar el techo y una vez seco pegar las tejas una por una encimadas.

Para realizar el sodero ver la torta de la Playa nudista y para realizar a la mujer se hace un rollito con pasta de almendra y se afina en uno de los lados, luego se hace lo mismo pero con dos rollitos más chiquitos y en el extremo más grueso se hace un orificio con un palillo para las manos, se pegan a los costados del primer cono dándoles la forma deseada, se colocan las manos. Inserta un palillo a lo largo del cono y se coloca una pelotita para el cuello y se coloca la cabeza, estas se realiza como la del sodero. Para hacer el árbol se utiliza un palillo y una bochita de telgopor, en el palillos trazan líneas con glasé de color marrón con un pico N°51 y la copa del árbol se realiza con un pico N°76. Hacer un bizcochuelo de 6 huevos en un molde de 20x30cm. (ver nociones generales) y rellenarlo a gusto (ver importante). Colocar la torta en un cartón y untarla con dulce de leche pastelero, colocamos la torta en una bandeja (5cm. más grande que la torta) ya forrada con fondant de color verde, Terminarla con una cinta de color blanca.

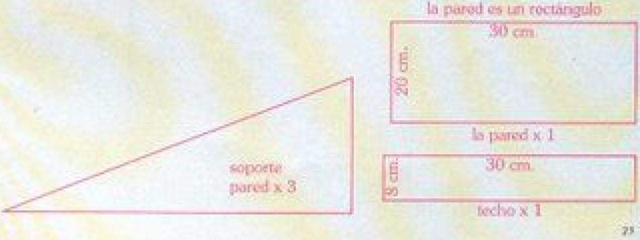
Forrar la torta como indicamos en nociones generales y realizarle una conchilla con glasé blanco y un pico N°22. Pegar la pared a la torta con glasé blanco y realizarle una conchilla del lado de atrás para reforzar y con un pico N°01 realizar las piedras de la pared y el camino, estas se realizan solamente apretando la manga y moviéndola para darle la forma deseada, dejamos orear un poco y pintamos con colorante gris y por encima con colorante negro. Clavar el árbol en la torta y hacer con glasé de color verde todo el pasto con un pico N°233 antes de que el pasto se seque apoyar los muñecos, las flores y la cerca que ya pegamos con glasé y pintamos con colorante marrón diluido en agua Las flores se hacen con un cortante de no me olvides y en pastillaje

PORCIONES	35
TRABAJO	FACIL
TIEMPO	4 HORAS
COSTO	ECONOMICO



Mi sodero




la pared es un rectángulo
30 cm.
20 cm.
la pared x 1
30 cm.
8 cm.
techo x 1
soporte
pared x 3



Torre milagrosa

Ingredientes:
20 vainillas
Licor de café cantidad necesaria
360 grs. de crema de leche
100 grs. de azúcar
Crema Paris:
250 grs. de crema de leche
125 grs. de chocolate semi-amargo

Procedimiento:

Colocar a fuego moderado la crema y el chocolate cortado en pedacitos. Revolver constantemente hasta que empiece a hervir y dejarlo 3 minutos mas. Sacarlo del fuego y dejarlo enfriar.

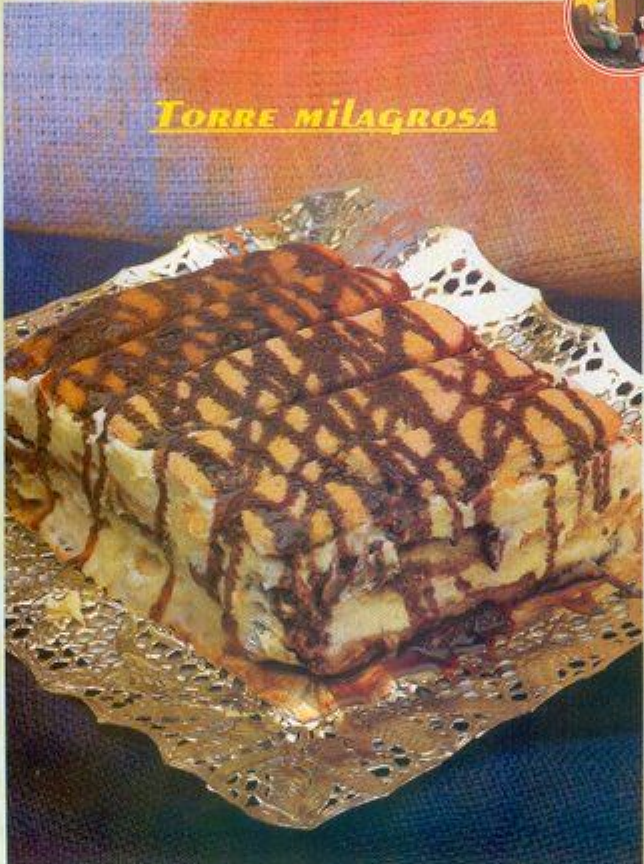
Para realizar la torre necesitas un recipiente que tenga el ancho de las vainillas y el largo de 5 vainillas, lo forramos por dentro con papel aluminio. Mojar de a una vainilla en el licor y acomodarlas una al lado de la otra hasta formar una hilera de 5 vainillas y cubrirlas con la mitad de la crema de leche ya batida con el azúcar, colocar otra hilera de vainillas ya mojadas, pero estas las cubrimos con la crema Paris, Colocar otra hilera de vainillas ya mojadas, y ponerle la otra parte de crema de leche. Por ultimo colocar las 5 vainillas restantes ya mojadas.

Dejar reposar en la heladera durante 1 hora, desmoldar y chorrear por encima con salsa de chocolate.

PORCIONES	10
TRABAJO	FACIL
TIEMPO	1H 30 MIN
COSTO	ECONOMICO



Torre milagrosa





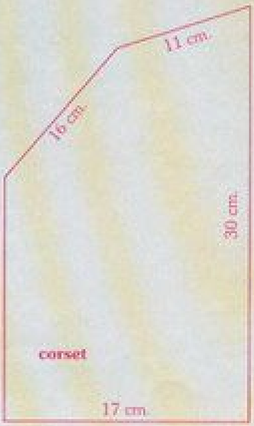
Lola y su gemela

Realizar un bizcochuelo de 6 huevos en un molde de corazón N°2 y también otro de 6 huevos pero en un molde rectangular N°26 (ver nociones generales), al bizcochuelo de corazón cortarle aproximadamente 7cm. en la parte inferior y al bizcochuelo rectangular cortarle 13cm. de largo, rellenarlo a gusto (ver importante). En este tipo de torta no importa que queden de diferente altura.

Unir sobre un cartón de torta la parte cortada del corazón con los 13cm. de torta que ya rellenamos y untarlos con dulce de leche pastelero. Con el bizcochuelo que nos sobro deshacerlo y ponerle dulce de leche para poder formar una pasta consistente (si no nos alcanza el bizcochuelo agregarle vainillas). Con esta pasta formamos dos pelotas y las colocamos en la parte de las ondas del corazón, las empezamos a modelar con las manos para poder formar el busto, si es necesario agregar más pasta, hasta obtener la forma deseada. Una vez ya realizado esto, untarlo con dulce de leche nuevamente y pegarla con dulce de leche sobre una fuente de 36 x 36cm. ya forrada con fondant de color blanco, terminarla con una cinta alrededor de esta. Forrar la torta, con fondant extendido de color piel como indicamos en nociones generales.

En la torta le vamos a pegar, con clara de huevo, el corset que ya cortamos en fondant negro, una vez ya pegado pintamos solamente el corset con clara de huevo para que parezca brillante y con un cartucho de papel manteca con glasé rojo le vamos hacer el cordón del corset. Con puntilla negra le bordeamos todo el escote, encima de esta y en la parte de abajo le hacemos un borde de canasta con un cartucho con glasé rojo. En el borde le hacemos con un pico N°81 una conchilla en color blanca.

PORCIONES	45
TRABAJO	FACIL
TIEMPO	3 HORAS
COSTO	REGULAR





Lola y su gemela





Pan del amor

Ingredientes:

200 grs. de nueces partidas
150 cc. de ron
250 grs. de harina conún
50 grs. de manteca fundida
2 huevos
100 cc. de aceite
150 grs. de miel
1 cdita. de polvo de hornear

Procedimiento:

Batir bien la miel, la manteca y el aceite. Incorporarle los huevos de a uno.

Mezclar la harina con el polvo de hornear y esto ir agregándoselo a la preparación anterior intercalado con el ron. A esta preparación agregarle las nueces y dejar la preparación reposar durante unos 15 minutos.

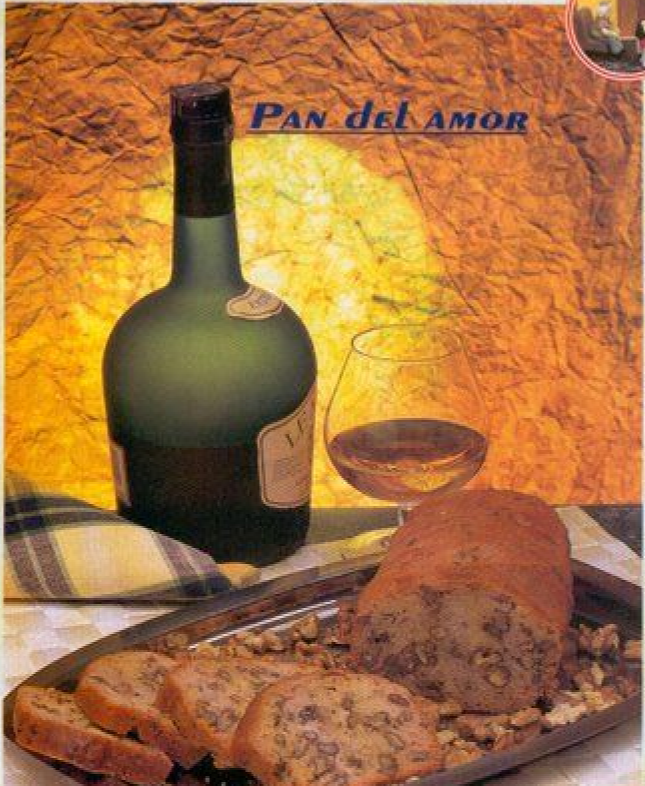
Precalentar el horno a temperatura de 160°C, volcar la preparación en un molde de budín ingles descartable (preferentemente de aluminio) y taparlo con papel aluminio para que no pierda humedad.
Cocinar durante 30 minutos y sacarlo para pincelarlo con manteca derretida, y ponerlo nuevamente al horno durante unos 10 minutos más, retirar y envolverlo en papel aluminio, dejar enfriar dentro del papel.

Este pan es ideal para un buen desayuno con café con leche

PORCIONES	15 REBANADAS
TRABAJO	FACIL
TIEMPO	15 MINUTOS
COSTO	REGULAR



Pan del amor





Soy toda tuya

Para realizar la cama primero hay que cortar el respaldo de la cama con pastillaje (Ver nociones generales) de color blanco dejar secar. Luego cortar en telgopor de 4cm. de altura el molde de la cama, estirar pasta de goma (ver nociones generales) color blanca de 5cm. de ancho e ir frunciéndola con ayuda de un palillo, en la parte superior de la tira aplastarla un poco con un palo de amasar y esta parte aplastada es la que vamos a pegar con glasé en el borde del telgopor para simular los volados de la cama.

Con pasta de goma color rojo cortar el mismo molde de la cama pero 1cm. más grande excepto en la parte recta del molde y marcarle con un pico N°022 las florcitas, luego colocarlo sobre la cama y dejarlo en algún lado medio arrugado. La almohada se hace con un cuadrado de 10cm. colocándole algodón dentro y cerrándolo como a un caramelo, pero aplastándole los bordes y cortándolos rectos.

Muñeca

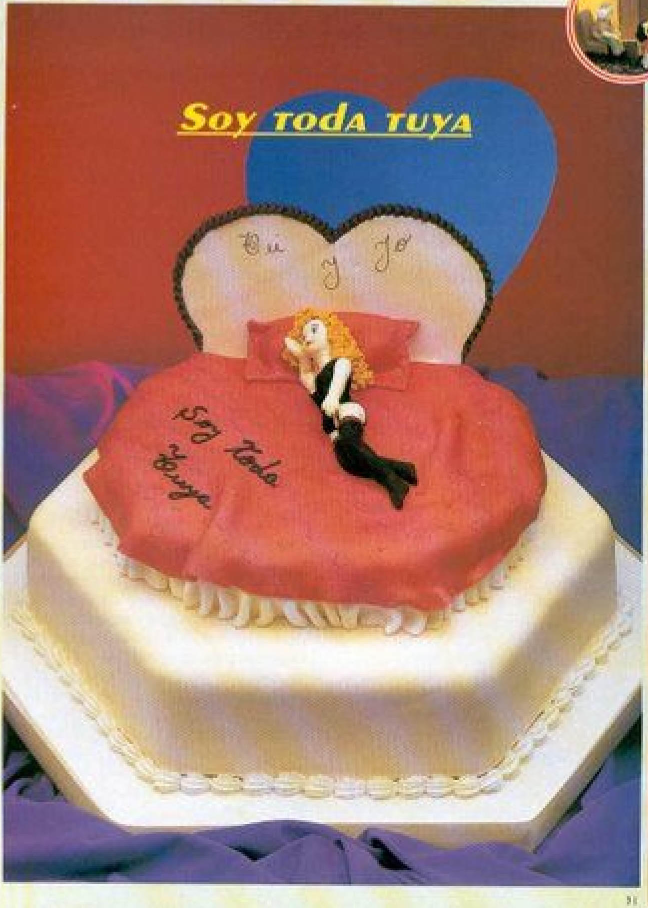
Torso:

Untamos con muy poca vegetalina y un pincel las dos partes del molde de torso de mujer, hacemos un rollito de pasta de goma de color piel y lo colocamos en la parte donde se encuentra el frente de la cara y con el dedo pulgar a la altura de la cara hundimos la pasta así esta se marca bien y luego aplastamos todo el torso con el pulgar, colocar en esta parte un poco de agua y unir la pasta que salió para los costados, colocar la otra parte del molde y apretar con mucha fuerza, luego sacar esta misma parte y con un bisturí o un cúter cortar todo el excedente pero en la parte de la cintura dejar 1cm. más largo para estilizar la cintura, volver a prensar hasta eliminar todo el excedente. Insertar un alambre de floristería N°16 (3cm. más largo que el torso) por la parte inferior del molde justo en el centro del cuerpo hasta la mitad de la cabeza aproximadamente y sacar el cuerpo del molde. Con un palillo o la parte de atrás de un pincel emprolijar el cuello y el costado del cuerpo, dar movimiento a la cabeza. Luego atravesar con un alambre más finito los hombros para luego poder poner los brazos. Dejar secar apoyada la espalda sobre un telgopor.

Pintado de rostro:

Se realiza con colorante vegetal. Lo primero que hay que hacer es pintar todo el ojo de blanco, luego realizar un circulo del color que elegimos para el ojo, dentro de este realizamos otro circulo más chico en color negro y dentro de este hacemos un puntillo de color blanco para darle luminosidad a la mirada. debajo del iris.

Soy toda tuya







Soy toda tuya

Pestañas:
La linea de pestaña no debe bajar demasiado al final, sino la haria una mirada triste. Las pestañas superiores se realizan una por una con un pincel 000 y las inferiores debe hacerse una pequeña linea por

Cejas:
Hacer una pequeña linea con el pincel con el mismo color que las pestañas. Puede hacerse una prueba en color blanco , para delinear bien y poder corregir los errores.

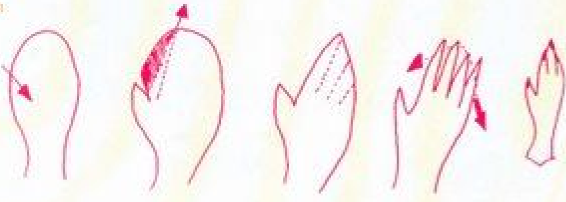


Rubor:
Puede usarse un puntito de colorante rojo y esfumarlo con el dedo apenas humedecido en agua o utilizar un pincel chato y tizas al pastel.

Labios:
Con un pincel 00 contornear los labios con el color deseado e y luego rellenarlos.

Brazos:
Hacer un rollito de pasta de goma color piel de 8cm. aproximadamente, marcar con los dedos la muñeca y aplastar la punta que quedo, luego cortar los dedos como vemos en el dibujo. Doblar el brazo a la altura del codo y apoyar el hombro en el torso para dejar el agujero del alambre y luego colocarlo con más facilidad, y darle al brazo el movimiento deseado. Dejar secar separado del torso.

Manos:



Soy toda tuya



Piernas:

Realizar un rollito de pasta de goma color piel de aproximadamente 20cm. comenzar a afinar un poco los extremos dejando el centro más gordito cortar en la mitad. Con los índices dar forma a la pantorrilla apoyando un dedo a 1cm. del extremo más fino y el otro a unos 3cm. Suavemente ir rotando hasta que los dedos se encuentren, repetir hasta que se forme la pantorrilla . Para el pie, apoyar dos dedos sobre la parte más fina y con el meñique empujar hacia la rodilla. Modelar bien el pie de acuerdo al modelo, afinar el tobillo si fuera necesario, marcar apenas la rodilla y cortar en diagonal la parte más ancha de la pierna para luego poder apoyarla sobre el torso.

Para realizar la parte de la cadera tenemos que modelar como un triángulo del tamaño de la cintura y del ancho de las piernas para luego poder pegar todo.



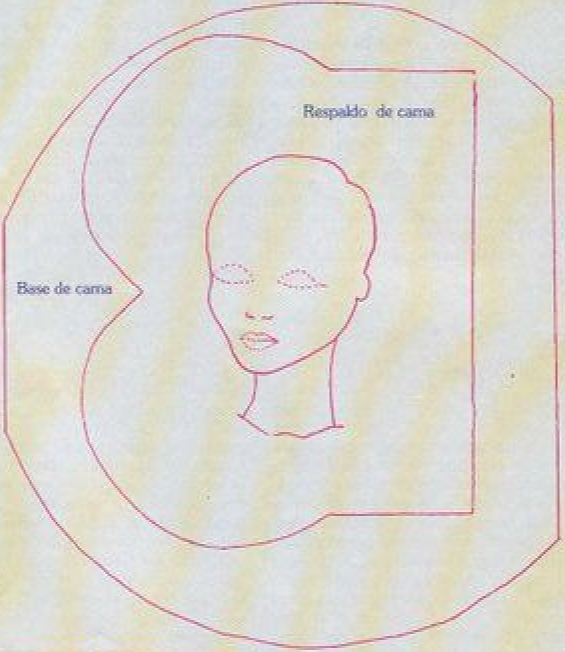
Una vez secas todas las piezas pegarlas con pegamento instantáneo y para emprolijar todas las uniones, ablandamos un poco de pasta de goma del mismo tono y lo emprolijamos con el dedo apenas húmedo para que no se noten las uniones.

Una vez seco le pintamos la ropa con colorante vegetal y la apoyamos sobre la cama y recién hay con un pico N°10 y glasé del color elegido le realizas el pelo como si fueran rulos, estos se realizan haciendo pequeños circulos con la manga.

Hacer un bizcochuelo de 9 huevos en un molde hexagonal N°2 (ver nociones generales) rellenarlo a gusto (ver importante). Untar la torta con dulce de leche pastelero sobre el cartón, luego colocarla sobre la fuente, (5cm. más grande que la torta) ya forrada con fondant de color blanco, terminarla en los bordes con una cinta de raso color natural. Una vez colocada la torta sobre la bandeja forrarla con fondant de color natural (este color se logra con colorante vegetal color piel) como indicamos en nociones generales. En la unión de la torta y la bandeja le realizamos con glasé una conchilla (Ver nociones generales) con un pico N°02. Por ultimo pegamos la cama bien centrada con un poco de glasé.



Soy toda tuya



PORCIONES	55
TRABAJO	MUY DIFICIL
TIEMPO	5 HORAS
COSTO	REGULAR

Para que lo disfrutes



Hacer un bizcochuelo de 6 huevos en un molde de 25x15cm. (ver nociones generales) y rellenarlo a gusto (ver importante). Colocar la torta sobre un cartón y untarla con dulce de leche pastelero.

Colocar la torta sobre la bandeja (5cm. más grande que la torta) ya forrada con fondant de color blanco, terminarla con una cinta de color rosa en el costado de la fuente.

Forrar la torta con fondant de color rosa, marcarle las ondas (ver importante) y rellenarlas con punto garabato (ver nociones generales) y hacerle un punto cordón en la parte de la linea que marcamos con un pico N°30 y en la unión de la torta y la bandeja con glasé blanco y un pico N°70 realizarle un punto cordón.

Para realizar el adorno podemos usar el mismo fondant o pasta de almendras.

Para la zanahoria vamos a usar la pasta de color anaranjado, hacemos un rollito y lo afinamos en una de las puntas y con un palillo o esteca le marcamos las rallitas.

Para los huevos vamos a usar pasta de color blanca y realizamos dos pelotas del mismo tamaño y las afinamos un poco en un lado.

Los huevos los colocamos a los costados de la zanahoria y entre medio vamos a estirar pasta color verde, cortamos con un cortante de hoja y las pegamos con clara de huevo o goma arábiga entre medio de los huevos.

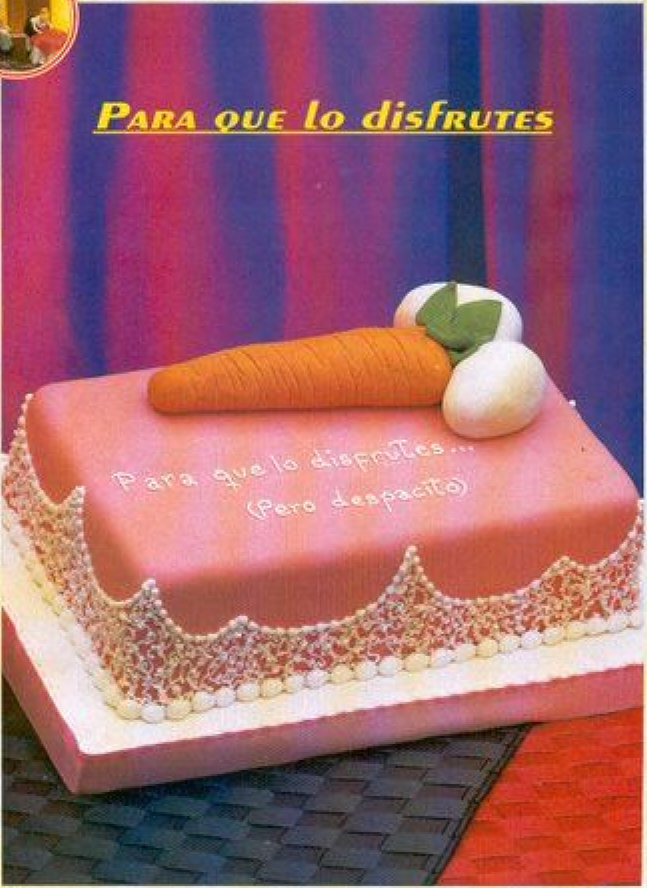
Le vamos a escribir en la torta la frase que elegimos.

Para que lo disfrutes

PORCIONES	20
TRABAJO	FACIL
TIEMPO	1H 30 MIN
COSTO	ECONOMICO



Para que lo disfrutes



Playa nudista



Hacer un bizcochuelo de 6 huevos en un molde N°32 (ver nociones generales) y rellenarlo a gusto (ver importante). Colocar la torta sobre el cartón y untarla con dulce de leche pastelero. Colocar la torta sobre la bandeja (5cm. más grande que la torta) ya forrada con fondant marmolado de color celeste, para realizar el marmolado uno no tiene que terminar de mezclar bien el colorante con la pasta, terminar el borde de la bandeja con una cinta de raso blanca. Forrar la torta con fondant de color blanco y realizarle con un pico N°01 las olas y luego con un pincel y colorante azul terminar de darle la forma y el color. Para realizar la arena tenemos que triturar maní fileteado y lo expandimos por casi toda la superficie de la torta y en la parte de las olas lo hacemos de la misma manera que los bordes. Para la palmera se utiliza pasta de almendras de color marrón, hacemos un rollito y con una tijerita le realizamos cortes en diagonal e intercalados y para que esta se sostenga bien le insertamos un palillo de broches todo a lo largo y lo hundimos un poco en la torta. Para las hojas estiramos pasta de almendras color verde, cortamos con un cortante de hoja grande y le realizamos cortes en diagonal, la pegamos con clara de huevo o goma arábiga a un alambre forrado en verde en el centro de la hoja y las dejamos secar. Luego las insertamos en la palmera. Para que no se vean los alambres, con glasé color marrón y un pico N°50 le realizamos pequeñas bolitas para simular cocos. Para realizar los personajes, todos se hacen con pasta de almendras y de la misma manera solo que en diferentes poses. Lo único que cambia entre el hombre y la mujer es el torso. Todas las partes que tenemos que unir le ponemos clara de huevo o goma arábiga.

Torso de hombre:

Con pasta color piel realizamos un cilindro y con un palillo le marcamos dos medios círculos a la altura del pecho y lo terminamos de modelar con los dedos. En la parte de abajo con los dedos lo aplastamos un poco para formarle la ingle y luego poder pegarle las piernas. A la altura del ombligo con un palillo le hacemos un pequeño orificio.

Torso de mujer:

Con pasta color piel realizamos un cilindro pero más finito que el del hombre y a la altura de la cintura le afinamos un poco con los dedos y a la altura del pecho le pegamos dos pelotitas y la modelamos con los dedos para que no se note la unión y en el centro le ponemos otras dos pelotitas pero mucho más chiquitas para simular los pezones. En la parte de abajo con los dedos lo aplastamos un poco para formarle la ingle y luego poder pegarle las piernas.

Piernas:

Con pasta color piel formamos un rollito, en uno de los extremos lo aplastamos un poco y lo doblamos para poder formarle el pie y con un palillo le marcamos los dedos y en el otro extremo lo cortamos en diagonal



Playa nudista

para poder pegar la pierna al torso y con los dedos lo masajeamos sólo un poco para que se note lo menos posible la unión.

Brazos:

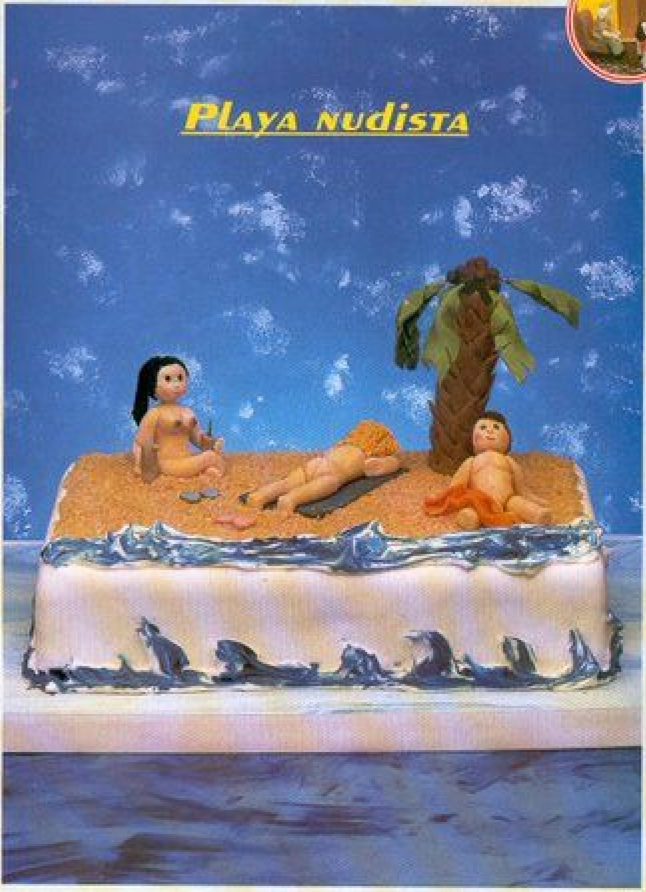
Con pasta color piel hacemos un rollito y en uno de los extremos lo aplastamos un poco y cortamos como una v de costado para hacer el pulgar y en el lugar de los dedos los marcamos con un palillo y los doblamos un poquito para que tengan movimiento.

Cabeza:

Con pasta color piel se hace una pelotita y se apoya el dedo meñique un poco más arriba de la mitad y se rota muy suave. En el medio de esta profundidad se hacen dos orificios con un palillo para los ojos y en el medio de estos, pero un poco más abajo se coloca una pelotita de pasta que se aplasta un poco en la parte superior para poder formar la nariz. Los ojos se rellenan con un cartucho con glasé de color negro y luego con un pincel se hace un puntito de color blanco con colorante en el centro del ojo, para darle rubor se coloca un puntito de colorante rojo y se expande con el dedo apenas humedecido en agua. La boca se realiza con un pincel 00 y colorante color rojo diluido con muy poco de agua, se hace una media luna debajo de la nariz. Para insertar la cabeza hay que colocar en el medio del cuerpo un palillo y una pelotita de masa para simular el cuello y luego clavar la cabeza. Para realizar el pelo se utiliza un cartucho con glasé del color elegido. Si son rulos hay que mover el cartucho en forma de círculo, si el pelo es lacio con cuidado se hace una rallita al lado de la otra y si tiene colita se inserta un alambre con el largo y la forma que la desea y se rellena con glasé. Completar con los accesorios modelados (mate, termo, etc.)

PORCIONES	25
TRABAJO	DIFICIL
TIEMPO	3 HORAS
COSTO	ECONOMICO

Playa nudista







Mi artista preferido!

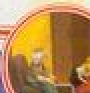
Hacer un bizcochuelo de 9 huevos en un molde hexagonal Nº3 (ver nociones generales) y rellenarlo a gusto (ver importante), colocarla sobre un cartón y untarla con dulce de leche pastelero. Colocar la torta en una bandeja (5cm. más grande que la torta) ya forrada de color blanca, terminarla con una cinta color manteca alrededor.
Forrar la torta ,como indicamos en nociones generales, con fondant extendido en color manteca y en la parte superior la marcamos con un rodillo sin fin para arriba y en forma perpendicular así vamos a poder formar los cuadraditos para simular las baldosas y las pintamos con colorante vegetal marrón diluido con mucha agua, para que en las rayitas penetre más cantidad de color y se noten bien las divisiones.
En la parte inferior de la torta le realizamos una conchilla con un pico Nº22, pero intercalando una gotita para arriba y en la parte superior de la torta se realiza una conchilla con un pico Nº 1 para que no se note la unión del pintado. Para el sillón podemos hacerlo de dos maneras, torneando un budín o con rectángulos de telgopor.
Para realizarlo en telgopor las medidas son: Base 13x5 x3 de alto - Respaldo 13x7 x1 de alto - Apoyabrazo1x5 x1 de alto
Todas estas piezas se pegan con cola y escarbadientes y se redondean con un cúter. Para forrar el sillón se utiliza pasta de almendra en color lila. Se corta una tira de 2cm. de ancho y se frunce y la pegamos en la parte de abajo del sillón con clara de huevo. Para forrar la otra parte se estira un rectángulo y con los dedos se la va moldeando, con las partes que sobran se las corta y con el dedo las masajeamos para borrar el corte. En la unión del volado y en la parte superior se coloca un cordoncito para tapar la unión y dar una terminación.
La modelo se realiza de la misma manera que en la torta de la "Playa Nudista".
Para realizar el pintor primero se hace el banco que es en rollito de 6cm. de alto y 3cm. de diámetro con un palillo clavado en el centro. A este hay que dejarlo secar y pintarlo con colorante de color plateado. Una vez bien seco este, armamos al pintor directamente encima del banco.
El cuerpo del pintor se arma igual que el viejo, en la torta "El pájaro canta hasta morir", pero la cabeza se realiza igual a la modelo y el pelo se realiza dejando como una pelada y realizándole una colita . En una de las manos se le hace una paleta con diferentes colores y en la otra un pincel que lo formamos con un escarbadiente. Para realizar el atril utilizamos palitos de helado partidos a la mitad.
Para la pintura formamos un bastidor rectangular y le pegamos un rectángulo de hostia y le pintamos los pechos con colorante color piel.

PORCIONES	45
TRABAJO	FACIL
TIEMPO	4 HORAS
COSTO	ECONOMICA

¡Que artista!

Mi artista preferido!







Importante

• Para rellenar correctamente un bizcochuelo: Hacerle dos cortes al bizcochuelo con un cuchillo de serrucho. Forrar el mismo molde, donde realizamos el bizcochuelo, en papel aluminio. Luego colocar la capa correspondiente dentro del molde, mojarla y ponerle la crema deseada y así sucesivamente con cada capa, en la última capa colocarle un cartón, para tortas, encima y ponerle un poco de peso para que esta quede más firme, dejarla reposar 2hs. aprox.

• Para realizar torsos y piezas macizas en pasta de goma hay que utilizarla antes de las 24hs. y para vestir a las muñecas u otro tipo de trabajo parecido, hay que dejarla reposar 24hs. y guardarla en la heladera dentro de una bolsa de nylon y esta dentro de un frasco.

• Para realizar las bandejas siempre tienen que ser de madera y forrada en la misma pasta que la torta, con cinta pegada a los costados de ésta. También puede ser forrada en tela o papel acorde a la tortá.

• Para poder realizar el punto "hilo flojo" del almíbar hay que esperar que este hierva e ir poniendo muy poco en los dedos e ir separándolos, si se forma un hilo y este se rompe ese es el punto justo.

• Para realizar los bizcochuelos las cantidades de ingredientes para los huevos son:

6 huevos: 200 grs. de azúcar - 200 grs. de harina - 1 cucharada de agua - 1 cucharada de esencia.
9 huevos: 2 cucharadas de agua - 300 grs. de azúcar - 300 grs. de harina - 2 cucharadas de esencia.
12 huevos: 400 grs. de azúcar - 400 grs. de harina - 3 cucharadas de esencia - 3 cucharadas de agua.

• Para poder estirar bien parejo el pastillaje colocamos en los costados dos varilla de 6mm. de espesor y el palo de amasar tiene que estar siempre encima de estas. Para cortar usar un cúter.

• Para marcar las ondas de los costados de la torta cortar una tira de papel del alto de la torta y del diámetro de ésta, doblarla en la cantidad de ondas que uno desee y cortarla. Luego apoyarla sobre la torta y marcarla con un palillo.

• Para colorear cualquier tipo de pasta se utiliza colorante vegetal.

• Para utilizar el azúcar impalpable siempre tiene que estar tamizada.

• Para pegar todo tipo de pasta se utiliza goma arábiga o clara de huevo.